COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI28 JANVIER 2019 AU 1ER FEVRIER 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Feuilleté bolognaise  Salade Marco Polo  Concombres vinaigrette | Choux fleurs ciboulette  Piémontaise  Céleri rémoulade | Rillettes de thon et crudités en roulade de tortilla  Quiche lorraine  Carottes à l’orange | Salade d’endives  Cornet de jambon macédoine  Pamplemousse rose |
| PLATS | Tomates farcies  Haut de cuisse de poulet pané moutarde chips | Sot -l’y -laisse de dinde  Noix de jambon au miel | Rôti de porc sauce à la normande  Bœuf braisé aux petits lardons | Fish’ n chips  Escalope de saumon grillé |
| ACCOMPAGNEMENTS | Riz sauvage  Brocolis et choux de Bruxelles | Poêlée wok  Pommes vapeur | Purée  Flageolets | Pommes frites  Poêlée de légumes à la provençale |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt nature*  *Sucré*  Paris-Brest  Riz au lait souvenir d’enfance  Salade de fruits frais  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Petit coulant chocolat  Mousse vanille poire  Poires au sirop  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Tarte alsacienne aux pommes  Pot de crème chocolat  Pêches au sirop  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Fromage blanc et son coulis  Dessert du chef  Yaourt aromatisé  *Fruits au choix* |

*M. CHAMBON Mme PELLERIN M. DESSEAUX*

*Principal Gestionnaire Chef de cuisine*

*Menus et préparation réalisés par l’équipe de cuisine du collège (sous réserve de modifications selon les approvisionnements)* ***Toutes les viandes sont d’origine française***